ARCHESTRATE
DE GELA

GASTRONOMIE

Collection « læte » dirigée par Antoine Dufeu & Fabien Vallos
ouvrage numérique gratuit
www.editions-mix.org



ARCHESTRATE
DE GELA

GASTRONOMIE

TRADUIT DU GREC ANCIEN PAR FABIEN VALLOS

Gastronomie

I

• ἱστορίης ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάσῃ φησί

C'est pour tous les Grecs que je mentionne ces histoires.

II

• Πρὸς δὲ μιᾷ πάντας δειπνεῖν ἁβρόδαιτι τραπέζῃ.
Ἔστωσαν δ´ ἢ τρεῖς ἢ τέσσαρες οἱ ξυνάπαντες
ἢ τῶν πέντε γε μὴ πλείους· ἤδη γὰρ ἂν εἴη
μισθοφόρων ἁρπαξιβίων σκηνὴ στρατιωτῶν.

Afin que nous mangions ensemble à une même table
et que nous soyons trois ou quatre à la partager,
ou cinq tout au plus : car sinon c'est
une tente militaire de mercenaires.

III

• Πρῶτα μὲν οὖν δώρων μεμνήσομαι ἠυκόμοιο
Δήμητρος, φίλε Μόσχε· σὺ δ´ ἐν φρεσὶ βάλλεο σῇσιν.
Ἔστι γὰρ οὖν τὰ κράτιστα λαβεῖν βέλτιστά τε πάντων,
εὐκάρπου κριθῆς καθαρῶς ἠσσημένα πάντα,
ἐν Λέσβῳ κλεινῆς Ἐρέσου περικύμονι μαστῷ,
λευκότερ´ αἰθερίας χιόνος. Θεοὶ εἴπερ ἔδουσιν
ἄλφιτ´, ἐκεῖθεν ἰὼν Ἑρμῆς αὐτοῖς ἀγοράζει.
Ἐστὶ δὲ κἀν Θήβαις ταῖς ἑπταπύλοις ἐπιεικῆ
κἀν Θάσῳ ἔν τ´ ἄλλαις πόλεσίν τισιν, ἀλλὰ γίγαρτα
φαίνονται πρὸς ἐκεῖνα· σαφεῖ τάδ´ ἐπίστασο δόξῃ.
Στρογγυλοδίνητος δὲ τετριμμένος εὖ κατὰ χεῖρα
κόλλιξ Θεσσαλικός σοι ὑπαρχέτω, ὃν καλέουσι
κεῖνοι κριμνίταν, οἱ δ´ ἄλλοι χόνδρινον ἄρτον.
Εἶτα τὸν ἐκ Τεγέας σεμιδάλεος υἱὸν ἐπαινῶ
ἐγκρυφίαν. Τὸν δ´ εἰς ἀγορὰν ποιεύμενον ἄρτον
αἱ κλειναὶ παρέχουσι βροτοῖς κάλλιστον Ἀθῆναι.
ἐν δὲ φερεσταφύλοις Ἐρυθραῖς ἐκ κλιβάνου ἐλθὼν
λευκὸς ἁβραῖς θάλλων ὥραις τέρψει παρὰ δεῖπνον.

D'abord je rappelle les dons de Déméter
aux beaux cheveux, cher Moskhos ; souviens-t'en !
En effet on prend tout ce qu'il a de mieux et de meilleur

des orges fertiles, et surtout les plus propres,
celles de la célèbre Lesbos, sur le mont Érèse battu par la mer,
blanches comme la neige qui tombe. Si les dieux mangeaient
cette farine d'orge, Hermès l'achèterait ici.
Il y en a de bonnes à Thèbes aux sept portes
et à Thasos. Celles des autres villes ne sont que des pépins
en comparaison ! C'est une certitude !
Il y a aussi ce pain de Thessalie
rond et bien pétrie qu'on appelle
'krimnitas' ou bien encore le pain 'khondrinon'.
Puis dans la même lignée celui de Tégée à la fleur de froment
qu'on appelle 'enkruphias'. Quant au pain du marché
on trouve les plus beaux à Athènes.
Celui d'Érithrée, ville de vins, est fait d'orge,
il est blanc et tendre, et très frais il rassasie lors des repas.

IV

•Ἔστω δή σοι ἀνὴρ Φοῖνιξ ἢ Λυδὸς ἐν οἴκῳ,
ὅστις ἐπιστήμων ἔσται σίτοιο κατ´ ἦμαρ
παντοίας ἰδέας τεύχειν, ὡς ἂν σὺ κελεύῃς.
Il te faut un Phénicien ou un Lydien chez toi
qui connaît tes goûts et sait
varier le pain comme tu l'aimes.

V

• τοὺς μῦς Αἶνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεια δ´ Ἄβυδος,
τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἡ Μιτυλήνη·
πλείστους δ´ Ἀμβρακία παρέχει καὶ ἄπλατα μετ´ αὐτῶν ....
Μεσσήνῃ δὲ πελωριάδας στενοπορθμίδι κόγχας
κἀν Ἐφέσῳ λήψει τὰς λείας οὔ τι πονηράς.
Τήθεα Καλχηδών, τοὺς κήρυκας δ´ ἐπιτρίψαι
ὁ Ζεύς, τούς τε θαλασσογενεῖς καὶ τοὺς ἀγοραίους,
πλὴν ἑνὸς ἀνθρώπου· κεῖνος δέ μοί ἐστιν ἑταῖρος
Λέσβον ἐριστάφυλον ναίων, Ἀγάθων δὲ καλεῖται.
Ænos a de grandes moules, Abydos des huîtres,
Parios des oursins, Mitylène des pétoncles :
il y en a beaucoup à Ambracie et tant d'autres choses !
À Messines dans le détroit, des grandes nacres,
à Éphèse on en pêche de pas si mauvaises !
À Chalcédoine des huîtres ! Et toi Zeus

arrête ces crieurs, venus de la mer et des places de marché !
Sauf un, car c'est mon ami
De Lesbos, fertile en vin, il s'appelle Agathon !

VI

• Ἀλλὰ παρεὶς λῆρον πολὺν ἀστακὸν ὠνοῦ
τὸν τὰς χεῖρας ἔχοντα μακρὰς ἄλλως τε βαρείας,
τοὺς δὲ πόδας μικρούς, βραδέως δ´ἐπὶ γαῖαν ὀρούει.
Εἰσὶ δὲ πλεῖστοι μὲν πάντων ἀρετῇ τε κράτιστοι
ἐν Λιπάραις· πολλοὺς δὲ καὶ Ἑλλήσποντος ἀθροίζει.
Laisse-les tous et achète-moi une langouste
celles aux grandes pinces et bien pesante,
celles aux petites pattes qui marchent lentement sur terre.
Elles sont nombreuses et vraiment excellentes
à Lipari. Il y en a beaucoup aussi sur l'Hellespont.

VII

• Σηπίαι Ἀβδήροις τε Μαρωνείᾳ τ´ἐνὶ μέσσῃ.
Les sèches à Abdèra et à Maronia

VIII

• Τευθίδες ἐν Δίῳ τῷ Πιερικῷ παρὰ χεῦμα
Βαφύρα· καὶ ἐν Ἀμβρακίᾳ παμπληθέας ὄψει.
Tu verras une myriade de calmars à Dion
en Piérie dans le courant du Baphyre. Et à Ambracie.

IX

• Πούλυποι ἔν τε Θάσῳ καὶ Καρίᾳ εἰσὶν ἄριστοι·
καὶ Κέρκυρα τρέφει μεγάλους πολλούς τε τὸ πλῆθος.
Les poulpes à Thasos et en Carie sont les meilleurs.
Il y en a aussi beaucoup de très grands à Corfou.

X

• Ἵππουρος δὲ Καρύστιός ἐστιν ἄριστος·
ἄλλως τ´εὔοψον σφόδρα χωρίον ἐστὶ Κάρυστος.
Le lampuge de Karystos est le meilleur.
Karystos est un lieu où l'on trouve de très bons poissons.

XI

• Τὸν δὲ λάτον τὸν κλεινὸν ἐν Ἰταλίῃ πολυδένδρῳ

ὁ Σκυλλαῖος ἔχει πορθμός, θαυμαστὸν ἔδεσμα.
Le fameux latos, dans le détroit de Messine
sur les rives de l'Italie boisée, est un met merveilleux.

XII

•῏Ην δέ ποτ´ εἰς῎Ιασον Καρῶν πόλιν εἰσαφίκηαι,
καρῖδ´ εὐμεγέθη λήψῃ· σπανία δὲ πρίασθαι·
ἐν δὲ Μακηδονίᾳ τε καὶ Ἀμβρακίᾳ μάλα πολλαί.
Si jamais tu vas à Iasos, ville de Carie
il y a de grandes cigales, si rares à acquérir.
En Macédoine et à Ambracie elles sont communes.

XIII

• Τὸν χρόμιν ἐν Πέλλῃ λήψῃ μέγαν (ἐστὶ δὲ πίων
ἂν θέρος ᾖ) καὶ ἐν Ἀμβρακίᾳ.
Tu auras de grands maigres à Pella – il est gras
en été – et à Ambracie.

XIV

• Τὸν δ´ ὄνον Ἀνθηδών, τὸν καλλαρίαν καλέουσιν,
ἐκτρέφει εὐμεγέθη, σομφὴν δὲ τρέφει τινὰ σάρκα
κἄλλως οὐχ ἡδεῖαν ἔμοιγ´, ἄλλοι δ´ ....
αἰνοῦσιν· χαίρει γὰρ ὃ μὲν τούτοις, ὃ δ´ ἐκείνοις.
Les merlans d'Anthédon, qu'on appelle merlus
quand il sont grands, ont la chair molle,
et selon moi ils ne sont pas bons ! Pour d'autres
ils le sont. Certains l'aiment, d'autres non.

XV

• Αὐτὰρ ἐς Ἀμβρακίαν ἐλθὼν εὐδαίμονα χώραν
τὸν κάπρον ἂν ἐσίδῃς ὠνοῦ καὶ μὴ κατάλειπε,
κἂν ἰσόχρυσος ἔῃ, μή σοι νέμεσις καταπνεύσῃ
δεινὴ ἀπ´ ἀθανάτων· τὸ γάρ ἐστιν νέκταρος ἄνθος.
Τούτου δ´ οὐ θέμις ἐστὶ φαγεῖν θνητοῖσιν ἅπασιν
[305f] οὐδ´ ἐσιδεῖν ὄσσοισιν, ὅσοι μὴ πλεκτὸν ὕφασμα
σχοίνου ἑλειοτρόφου κοῖλον χείρεσσιν ἔχοντες
εἰώθασι δονεῖν ψήφους αἴθωνι λογισμῷ
ἄρθρων μηλείων ἐπὶ γῆν δωρήματα βάλλων.
Quand tu seras à Ambracie, pays heureux,
il faut acheter un grogneur et ne pas le laisser filer

même à prix d'or et même si la vengeance des dieux
littéralement te foudroie ! C'est la fleur du nectar !
Il n'est pas permis à tous les mortels d'en avoir
ni de le regarder ni de le désirer, alors qu'on tient en main
la corbeille vide en jonc tressé des marais
et qu'on y agite selon l'usage les jetons étincelants des comptes !
Jette à terre en présents les os de moutons !

XVI

• Ἐν δὲ Θάσῳ τὸν σκορπίον ὠνοῦ, ἐὰν ᾖ
μὴ μείζων πυγόνος· μεγάλου δ´ ἀπὸ χεῖρας ἴαλλε.
À Thasos achète une rascasse
mais pas plus d'une coudée ; grande du coude à la main.

XVII

• Ἰταλίας δὲ ... μεταξὺ κατὰ στενοκύμονα πορθμὸν
ἡ πλωτὴ μύραινα καλουμένη ἄν ποτε ληφθῇ,
ὠνοῦ· τοῦτο γάρ ἐστιν ἐκεῖ θαυμαστὸν ἔδεσμα.
En Italie, dans les flots resserrés des détroits
si tu vois par hasard une murène flottante
achète-la ! Car c'est un met merveilleux.

XVIII

•Ἔγχελυν αἰνῶ μὲν πᾶσαν, πολὺ δ´ ἐστὶ κρατίστη
Ῥηγίου ἀντιπέρας πορθμοῦ ληφθεῖσα θαλάσσης·
ἔνθα σὺ τῶν ἄλλων πάντων, Μεσσήνιε, θνητῶν
βρῶμα τιθεὶς τοιόνδε διὰ στόματος πλεονεκτεῖς.
Οὐ μὴν ἀλλὰ κλέος γ´ ἀρετῆς μέγα κάρτα φέρουσι
Κωπαῖαι καὶ Στρυμόνιαι· μεγάλαι τε γάρ εἰσι
καὶ τὸ πάχος θαυμασταί. Ὁμῶς δ´ οἶμαι βασιλεύει
πάντων τῶν περὶ δαῖτα καὶ ἡδονῇ ἡγεμονεύει
ἔγχελυς, ἣ φύσει ἐστὶν ἀπύρηνος μόνος ἰχθύς ...
Je loue toutes les anguilles, mais les meilleurs sont celles
que l'on prend en mer, dans le détroit, en face de Reggio.
Et toi, à Messine, tu as cette chance unique
de pouvoir satisfaire ton palais de ce met.
Et celles du Copaïs et du Strymon sont excellentes
et très renommées : elles sont grandes
et étonnement grosses. Or le plus prestigieux
de tous les plats que l'on peut aimablement servir,

est l'anguille, seul poisson qui naturellement n'a qu'une arête.

xix

• Ἀτὰρ σινόδοντα μὲν ὅν ζήτει παχὺν εἶναι·
ἐκ πορθμοῦ δὲ λαβεῖν πειρῶ καὶ τοῦτον, ἑταῖρε.
Ταὐτὰ δὲ ταῦτα κυρῶ φράζων καὶ πρὸς σέ, Κλέαινε·
Le denté si tu veux qu'il soit gras
il faut le prendre avant tout dans les détroits, mon ami !
C'est tout ce que je dis à Cyrus et à toi Cléainé.

xx

• Καὶ λεβίαν λαβέ, Μόσχε, τὸν ἥπατον ἐν περικλύστῳ
Δήλῳ καὶ Τήνῳ.
Moskhos, prends le barbet et le surmullet sur les côtes
de Dèlos et de Tinos…

xi

• Κεστρέα δ΄Αἰγίνης ἐξ ἀμφιρύτης ἀγόραζε,
ἀνδράσι τ΄ἀστείοισιν ὁμιλήσεις.
Achète au marché un muge de la mer d'Égine
et rassemble quelques bons amis.

xxii

• Ἐν δὲ Ῥόδῳ γαλεὸν τὸν ἀλώπεκα· κἂν ἀποθνῄσκειν
μέλλῃς, ἂν μή σοι πωλεῖν θέλῃ, ἅρπασον αὐτόν,
ὅν καλέουσι Συρακόσιοι κύνα πίονα· κᾆτα
ὕστερον ἤδη πάσχ΄ ὅτι σοι πεπρωμένον ἐστίν.
À Rhodes il y a la roussette : sois prêt
à mourir si l'on refuse de te la vendre, ou vole
ce que les Syracusains appellent chien gras ! Puis
après cela alors endure ce qui est ton destin !

xxiii

• Τὸν δ΄ ἔλοπ΄ ἔσθε μάλιστα Συρακούσαις ἐνὶ κλειναῖς,
τόν γε κρατιστεύονθ΄. Οὗτος γὰρ αὖ ἐστιν ἐκεῖθεν
τὴν ἀρχὴν γεγονώς· ὥσθ΄ ἡνίκ΄ ἂν ᾖ περὶ νήσους
ἢ περὶ τὴν ἄλλην που ἁλῷ γῆν ἢ περὶ Κρήτην,
λεπτὸς καὶ στερεὸς καὶ κυματοπλὴξ ἀφικνεῖται.
Mange d'abord l'élops dans la celèbre Syracuse,
il y est excellent ! Car c'est précisément ici

qu'il se reproduit. Si on le prend sur d'autres îles
ou sur d'autres côtes ou près de la Crète,
il est maigre, ferme et battu par les flots.

XXIV

• Βάτραχον ἔνθ΄ ἂν ἴδῃς, ὀψώνει ....
.... καὶ γαστρίον αὐτοῦ σκεύασον ..
Si tu vois une boudroie, achète-la!
et prépare les bajoues!

XXV

• Σειρίου ἀντέλλοντος δεῖν τὸν φάγρον ἐσθίειν·
Δήλῳ τ΄ Εἰρετρίᾳ τε κατ΄ εὐλιμένους ἁλὸς οἴκους.
Τὴν κεφαλὴν δ΄ αὐτοῦ μόνον ὠνοῦ καὶ μετ΄ ἐκείνης
οὐραῖον· τὰ δὲ λοιπὰ δόμον μηδ΄ εἰσενέγκῃς.
Quand commencent les chaleurs il faut manger le pagre.
À Dèlos et à Érétrie, dans les maisons des bons ports.
N'en achète que la tête ou que la queue,
le reste ne l'emporte pas à la maison !

XXVI

• Σκάρον ἐξ Ἐφέσου ζήτει, χειμῶνι δὲ τρίγλαν
ἔσθι΄ ἐνὶ ψαφαρῇ ληφθέντα Τειχιοέσσῃ
Μιλήτου κώμῃ Καρῶν πέλας ἀγκυλοκώλων.
Cherches le scare d'Éphèse, et en hiver mange
le rouget pris à Teikhion l'asséchée,
ville de Milet, à côté des Cariens aux jambes arquées.

XXVII

• Κἀν Θάσῳ ὀψώνει τρίγλην κοὐ χείρονα λήψῃ
ταύτης· ἐν δὲ Τέῳ χείρω, κεδνὴ δὲ καὶ αὐτή·
ἐν δ΄ Ἐρυθραῖς ἀγαθὴ θηρεύεται αἰγιαλῖτις.
Achètes le rouget de Thase ; ou au pire prends
celui de Téos, qui est respectable.
On en pèche de bons sur les côtes d'Érythrée.

XXVIII

• Καὶ νεαροῦ μεγάλου τ΄ αὐλωπία ἐν θέρει ὠνοῦ
κρανί΄ ὅταν Φαέθων πυμάτην ἁψῖδα διφρεύῃ·
καὶ παράθες θερμὸν ταχέως καὶ τρίμμα μετ΄ αὐτοῦ.

Ὄπτα δ´ ἀμφ´ ὀβελίσκον ἑλὼν ὑπογάστριον αὐτοῦ.
Achète la tête d'un grand et jeune aulôpias
en été, quand le soleil achève sa course
et sers-le immédiatement chaud avec une sauce.
On mettra la ventrèche à rôtir sur la broche.

xxix
• Σάλπην δὲ κακὸν μὲν ἔγωγε
ἰχθὺν εἰς ἀεὶ κρίνω· βρωτὴ δὲ μάλιστα
ἐστὶ θεριζομένου σίτου. Λαβὲ δ´ ἐν Μυτιλήνῃ αὐτήν.
Quant à moi je considère le saupe comme
un mauvais poisson ; il peut se consommer
pendant la moisson des blés. Prends-le à Mitylène

xxx
• Ἡνίκα δ´ ἂν δύνοντος ἐν οὐρανῷ Ὠρίωνος
μήτηρ οἰνοφόρου βότρυος χαίτην ἀποβάλλῃ,
τῆμος ἔχειν ὀπτὸν σαργὸν τυρῷ κατάπαστον,
εὐμεγέθη, θερμόν, δριμεῖ δεδαιγμένον ὄξει·
σκληρὸς γὰρ φύσει ἐστίν. Ἅπαντα δέ μοι θεράπευε
τὸν στερεὸν τοιῷδε τρόπῳ μεμνημένος ἰχθύν.
Τὸν δ´ ἀγαθὸν μαλακόν τε φύσει καὶ πίονα σάρκα
ἁλσὶ μόνον λεπτοῖσι πάσας καὶ ἐλαίῳ ἀλείψας·
τὴν ἀρετὴν γὰρ ἔχει τῆς τέρψιος αὐτὸς ἐν αὑτῷ.
Lorsqu'Orion tombe du ciel
et que la vigne chargée de vin perd ses feuilles
prends alors un sar grillé, grand et bien chaud
et saupoudre-le de fromage et de vinaigre,
car c'est un poisson naturellement sec. Souviens-toi
de préparer de la même manière ces poissons.
Ceux qui sont bons et tendres et qui ont la chair grasse
ne leur mets que du sel fin et de l'huile d'olive.
Ils ont pour eux la qualité qui les rend savoureux.

xxxi
• Τὴν δ´ ἀμίαν φθινοπώρου, ὅταν πλειὰς καταδύνῃ,
πάντα τρόπον σκεύαζε. Τί σοι τάδε μυθολογεύω;
Οὐ γὰρ μὴ σὺ διαφθείρῃς οὐδ´ ἂν ἐπιθυμῇς.
Εἰ δ´ ἐθέλεις καὶ τοῦτο δαήμεναι, ὦ φίλε Μόσχε,
ὅντινα χρή σε τρόπον κείνην διαθεῖναι ἄριστα,

ἐν συκῆς φύλλοις καὶ ὀριγάνῳ οὐ μάλα πολλῇ·
μὴ τυρόν, μὴ λῆρον· ἁπλῶς δ´ οὕτως θεραπεύσας
ἐν συκῆς φύλλοις σχοίνῳ κατάδησον ἄνωθεν,
εἶθ´ ὑπὸ θερμὴν ὦσον ἔσω σποδόν, ἐν φρεσὶ καιρὸν
γινώσκων ὁπότ´ ἔστ´ ὀπτή, καὶ μὴ κατακαύσῃς.
Ἔστω δ´ αὕτη σοι Βυζαντίου ἐξ ἐρατεινοῦ,
εἴπερ ἔχειν ἀγαθὴν ἐθέλεις, κἂν ἐγγὺς ἁλῷ που
τοῦδε τόπου, κεδνὴν λήψει· τηλοῦ δὲ θαλάσσης
Ἑλλησποντιάδος χείρων, κἂν κλεινὸν ἀμείψῃς
Αἰγαίου πελάγους ἔναλον πόρον, οὐκ ἔθ´ ὁμοία
γίνεται, ἀλλὰ καταισχύνει τὸν πρόσθεν ἔπαινον.

Prépares comme tu le veux la bonite à l'automne
quand les Pléïades tombent. Pourquoi en discuter ?
Car même si tu le voulais, tu ne la gâcherais pas !
Si tu désires ce qu'il y a de mieux, cher Moskhos,
saches que pour qu'elle soit excellente il faut
des feuilles de figuiers et de l'origan, mais pas beaucoup,
et pas de fromage et rien d'autre ! Prépares-la simplement
dans des feuilles de figuier, liée par le haut à un jonc
et mets-la sous la cendre chaude, en faisant attention
que l'enveloppe grille mais ne brûle pas.
Prends les bonites de l'aimable Byzance
si tu veux celles qui sont bonnes, car c'est là
qu'elles sont excellentes : dans la mer
de l'Hellespont elles sont moins bonnes.
En revanche, tu en trouveras dans la mer Égée,
indignes des louanges que j'ai données.

XXXII

• Τὴν ἀφύην μίνθου πᾶσαν πλὴν τὴν ἐν Ἀθήναις·
τὸν γόνον ἐξαυδῶ, τὸν ἀφρὸν καλέουσιν Ἴωνες·
καὶ λαβὲ πρόσφατον αὐτὸν ἐν εὐκόλποισι Φαλήρου
ἀγκῶσιν ληφθένθ´ ἱεροῖς. Κἀν τῇ περικλύστῳ
ἐστὶ Ῥόδῳ γενναῖος, ἐὰν ἐπιχώριος ἔλθῃ.
Ἂν δέ που ἱμείρῃς αὐτοῦ γεύσασθαι, ὁμοῦ χρὴ
κνίδας ὀψωνεῖν, τὰς ἀμφικόμους ἀκαλήφας·
εἰς ταὐτὸν μίξας δ´ αὐτὰς ἐπὶ τηγάνου ὄπτα,
εὐώδη τρίψας ἄνθη λαχάνων ἐν ἐλαίῳ.

Les anchois sont exécrables, sauf ceux d'Athènes,
c'est-à-dire ce que les Ioniens appellent 'écumes'

et qu'il faut prendre fraîches dans le creux du golfe
sacré de Phalère. Il y a aussi celles pêchées
sur les côtes mêmes de l'île de Rhodes.
Si tu veux en manger, il faut les assaisonner
avec de belles orties de mer
et les faire frire à la poêle avec de l'huile
et toute sorte de légumes bien parfumés et bien ciselés.

XXXIII

• Ἐν δ´ Αἴνῳ καὶ τῷ Πόντῳ τὴν ὗν ἀγόραζε,
ἣν καλέουσί τινες θνητῶν ψαμμῖτιν ὀρυκτήν.
Τούτου τὴν κεφαλὴν ἕψειν μηδὲν προσενεγκὼν
ἥδυσμ´, ἀλλ´ ἐς ὕδωρ μόνον ἐνθεὶς καὶ θαμὰ κινῶν
ὕσσωπον παράθες τρίψας, κἂν ἄλλο τι χρῄζῃς,
δριμὺ διεὶς ὄξος· κᾆτ´ ἔμβαπτ´ εὖ καὶ ἐπείγου
οὕτως ὡς πνίγεσθαι ὑπὸ σπουδῆς καταπίνων.
Τὴν λοφιὰν δ´ ὀπτᾶν αὐτῆς καὶ τἄλλα τὰ πλεῖστα.
À Ænos et dans le Pont achètes au marché un 'porc'
que certains appellent un 'fouille-sable'.
Exige de cuire toute la tête sans assaisonnement :
seulement à l'eau et en remuant souvent.
Ajoute de l'hysope ciselée et tout ce que tu veux ;
et verses du vinaigre fort. Imbibes bien le poisson
et dévore-le avec hâte au point d'étouffer !
Quant au dos, il faut le rôtir, comme tout le reste.

XXXIV

• Λάμβανε δ´ ἐκ Γαίσωνος ὅταν Μίλητον ἵκηαι,
κεστρέα τὸν κέφαλον καὶ τὸν θεόπαιδα λάβρακα.
Εἰσὶ γὰρ ἐνθάδ´ ἄριστοι· ὁ γὰρ τόπος ἐστὶ τοιοῦτος.
Πιότεροι δ´ ἕτεροι πολλοὶ Καλυδῶνί τε κλεινῇ
Ἀμβρακίᾳ τ´ ἐνὶ πλουτοφόρῳ Βόλβῃ τ´ ἐνὶ λίμνῃ·
ἀλλ´ οὐκ εὐώδη γαστρὸς κέκτηνται ἀλοιφὴν
οὐδ´ οὕτω δριμεῖαν. Ἐκεῖνοι δ´ εἰσίν, ἑταῖρε,
τὴν ἀρετὴν θαυμαστοί. Ὅλους δ´ αὐτοὺς ἀλεπίστους
ὀπτήσας μαλακοὺς χρηστῶς προσένεγκε δίχ´ ἅλμης.
Μηδὲ προσέλθῃ σοί ποτε τοὔψον τοῦτο ποιοῦντι
μήτε Συρακόσιος μηθεὶς μήτ´ Ἰταλιώτης.
Οὐ γὰρ ἐπίστανται χρηστῶς σκευαζέμεν ἰχθῦς,
ἀλλὰ διαφθείρουσι κακῶς τυροῦντες ἅπαντα

ὄξει τε ῥαίνοντες ὑγρῷ καὶ σιλφίου ἅλμῃ.
Τῶν δὲ πετραίων ἰχθυδίων τῶν τρισκαταράτων
πάντων εἰσὶν ἄριστοι ἐπισταμένως διαθεῖναι
καὶ πολλὰς ἰδέας κομψῶς παρὰ δαιτὶ δύνανται
ὀψαρίων τεύχειν γλίσχρων ἡδυσματολήρων.
Quand tu iras à Milet achète un mulet, un muge
ou un loup, l'enfant des dieux, pris dans le Gæsôn.
Car ils sont ici excellents. Grâce au lieu même !
Il y en d'autres plus gras dans l'illustre Calydon
dans la riche Ambracie et dans l'étang de Bolbè.
Mais leur gras n'a ni le parfum ni le goût
ni l'étonnante qualité des premiers. Pour les avoir tendres
cuits les entiers non écaillés et sans y mettre de saumure.
Mais il ne faut pas prendre pour les préparer
ni un Sicilien ni un Italien
car ils ne savent pas bien apprêter le poisson :
ils les abîment en mettant du fromage partout
en arrosant de vinaigre ou en mouillant de saumure !
En revanche ils sont très habiles pour préparer
ces maudits petits poissons de roches
et pour réaliser d'élégants festins
de ces petits plat chiches qu'ils assaisonnent avec goût.

xxxv

• Κίθαρον δὲ κελεύω,
ἂν μὲν λευκὸς ἔῃ .... στερεός τε πεφύκῃ,
ἕψειν εἰς ἅλμην καθαρὰν βαιὰ φύλλα καθέντα·
ἂν δ´ ᾖ πυρρὸς ἰδεῖν καὶ μὴ λίαν μέγας, ὀπτᾶν
ὀρθῇ κεντήσαντα δέμας νεοθῆγι μαχαίρᾳ.
Καὶ πολλῷ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ τοῦτον ἄλειφε·
χαίρει γὰρ δαπανῶντας ὁρῶν, ἐστὶν δ´ ἀκόλαστος.
Si la barbue est vraiment blanche
et bien grande, je demande à la cuire
dans une eau salée claire en y ajoutant un peu d'herbes.
Si elle est sombre et plus petite, rôtis-la
en la tenant droite sur une pique bien aiguisée.
Mettre beaucoup de fromage et y verser de l'huile ;
elle est exigeante et voit avec plaisir qu'on fasse des dépenses !

xxxvi

• Ἐν δὲ Τορωναίων ἄστει τοῦ καρχαρία χρὴ
τοῦ κυνὸς ὀψωνεῖν ὑπογάστρια κοῖλα κάτωθεν.
Εἶτα κυμίνῳ ταῦτα πάσας ἁλὶ μὴ συχνῷ ὄπτα·
ἄλλο δ´ ἐκεῖσε, φίλη κεφαλή, μηδὲν προσενέγκῃς,
εἰ μὴ γλαυκὸν ἔλαιον. Ἐπειδὰν δ´ ὀπτὰ γένηται,
ἤδη τριμμάτιόν τε φέρειν καὶ ἐκεῖνα μετ´ αὐτοῦ.
Ὅσσα δ´ ἂν ἐν λοπάδος κοίλης πλευρώμασιν ἕψῃς,
μήθ´ ὕδατος πηγὴν .... μήτ´ οἴνινον ὄξος
συμμίξῃς, ἀλλ´ αὐτὸ μόνον κατάχευον ἔλαιον
αὐχμηρόν τε κύμινον, ὁμοῦ δ´ εὐώδεα φύλλα.
Ἕψε δ´ ἐπ´ ἀνθρακιῆς φλόγα τούτοις μὴ προσενεγκὼν
καὶ κίνει πυκινῶς, μὴ προσκαυθέντα λάθῃ σε.
Ἀλλ´ οὐ πολλοὶ ἴσασι βροτῶν τόδε θεῖον ἔδεσμα
οὐδ´ ἔσθειν ἐθέλουσιν, ὅσοι κεπφαττελεβώδη
ψυχὴν κέκτηνται θνητῶν εἰσίν τ´ ἀπόπληκτοι
ὡς ἀνθρωποφάγου τοῦ θηρίου ὄντος. Ἅπας δὲ
ἰχθὺς σάρκα φιλεῖ βροτέαν, ἄν που περικύρσῃ.

Il faut acheter un chien de mer à Torônè
et en rôtir la partie creuse de la ventrèche.
Y mettre ensuite du cumin et du sel et arrêter la cuisson.
On s'arrête là sans rien y ajouter, cher ami,
sauf une huile verte. Puis lorsqu'il sera cuit
on y verse un pistou d'herbes et on le sert.
Si on le fait à l'eau, on le fera dans une poêle creuse
sans eau de source et sans vinaigre de vin.
On y ajoutera seulement de l'huile,
du cumin séché, ou des herbes parfumées.
On le cuit sur une braise sans flamme,
on remue sans cesse pour ne pas l'oublier et le brûler !
Beaucoup d'ignares oublient ce met divin
et n'en mange volontairement pas ! Ces têtes de sauterelles
ont un esprit stupide car ils le craignent
parce qu'il est anthropophage. Mais tout poisson
aime la chair des mortels, s'il en trouve !

XXXVII

• Καὶ νάρκην ἑφθὴν ἐν ἐλαίῳ ἠδὲ καὶ οἴνῳ
καὶ χλόῃ εὐώδει καὶ βαιῷ ξύσματι τυροῦ.

Et la torpille cuite dans l'huile ou dans le vin
avec des herbes parfumées et un peu de fromage râpé.

XXXVIII

• Καὶ σκάρον ἐν παράλῳ Καλχηδόνι τὸν μέγαν ὄπτα,
πλύνας εὖ· χρηστὸν δὲ καὶ ἐν Βυζαντίῳ ὄψει
καὶ μέγεθος κυκλίᾳ ἴσον ἀσπίδι νῶτα φοροῦντα.
Τοῦτον ὅλον θεράπευε τρόπον τοιόνδε· λαβών νιν,
ἡνίκ´ ἂν εὖ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ πάντα πυκασθῇ,
κρίβανον ἐς θερμὸν κρέμασον κἄπειτα κατόπτα.
Πάσσειν δ´ ἁλσὶ κυμινοτρίβοις καὶ γλαυκῷ ἐλαίῳ
ἐκ χειρὸς κατακρουνίζων θεοδέγμονα πηγήν.

Rôtis le grand scare des côtes de Calchédoine,
et laves-le bien. Tu en verras de très beaux à Byzance
qui sont aussi grands que des boucliers ronds !
Tu le prépareras entier de la sorte : prends-le
puis couvre-le de fromage et d'huile
et mets-le dans un four chaud pour le rôtir.
Tu y mettras alors du sel et du cumin broyés et de l'huile verte
comme si ta main versait l'eau une libation divine.

XXXIX

• Χρύσοφρυν ἐξ´ Ἐφέσου τὸν πίονα μὴ παράλειπε,
ὃν κεῖνοι καλέουσιν ἰωνίσκον· λαβὲ δ´ αὐτὸν
θρέμμα Σελινοῦντος σεμνοῦ. Πλῦνον δέ νιν ὀρθῶς,
εἶθ´ ὅλον ὀπτήσας παράθες, κἂν ᾖ δεκάπηχυς.

Ne rate pas la grasse dorade royale d'Éphèse,
celle qu'ils appellent 'iônisque' : prends aussi
celles de la splendide Sélinonte. Laves-la bien
et rôtis-la entière, même si elle fait dix coudées !

XL

• Γόγγρου μὲν γὰρ ἔχεις κεφαλήν, φίλος, ἐν Σικυῶνι
πίονος, ἰσχυροῦ, μεγάλου καὶ πάντα τὰ κοῖλα·
εἶτα χρόνον πολὺν ἕψε χλόῃ περίπαστον ἐν ἅλμῃ·

Mon cher, tu auras, à Sikyön, une tête de congre
gras, fort et grand avec toutes les viscères.
Cuis-le longtemps à l'eau salée avec des herbes.

XLI

• Καὶ γόγγρος σπουδαῖος ἁλίσκεται, ὥστε τοσοῦτον
τῶν ἄλλων πάντων ὄψων κρατεῖ οὗτος ὅσον περ
θύννος ὁ πιότατος τῶν φαυλοτάτων κορακίνων.

On prend de délicieux congres, qui l'emportent tout à fait
en qualité sur bon nombre d'autres poissons :
dont le plus gras des thons et le mauvais corb.

XLII

• Καὶ βατίδ´ ἑφθὴν ἔσθε μέσου χειμῶνος ἐν ὥρῃ,
καὶ ταύτῃ τυρὸν καὶ σίλφιον· ἅττα τε σάρκα
μὴ πίειραν ἔχῃ πόντου τέκνα, τῷδε τρόπῳ χρὴ
σκευάζειν.῎Ηδη σοὶ ἐγὼ τάδε δεύτερον αὐδῶ.
Mange la raie bouillie au milieu de l'hiver
avec du fromage et du silphium. Il faut préparer
tous les poissons de mer à chair maigre
de cette manière. Je te le dis ici encore.

XLIII

• μόρμυρος αἰγιαλεὺς κακὸς ἰχθὺς οὐδέ ποτ´ ἐσθλός
Le spare des rivages est un poisson mauvais ; il n'est jamais bon.

XLIV

• Καὶ σελάχη μέντοι κλεινὴ Μίλητος ἄριστα
[319e] ἐκτρέφει· ἀλλά γε χρὴ ῥίνης λόγον ἢ πλατυνώτου
λειοβάτου ποιεῖσθαι. Ὁμῶς κροκόδειλον ἂν ὀπτὸν
δαισαίμην ἀπ´ ἰπνοῦ τερπνὸν παίδεσσιν Ἰώνων.
Il y a vraiment d'excellentes raies à Milet
la très illustre. Mais il faudrait encore parler de l'ange de mer
et de la raie-lisse au large dos. Je mangerai volontiers
du lézard de mer rôti qui est un met délicieux pour les Ioniens.

XLV

• Ἀλλά μοι ὀψώνει γλαύκου κεφαλὴν ἐν Ὀλύνθῳ
καὶ Μεγάροις· σεμνοῖς γὰρ ἁλίσκεται ἐν τεναγεσσι.
Prends-moi une tête de glauque à Olynthe
et à Mégare : car il est excellent dans les eaux saumâtres.

XLVI

• Εἶτα λαβεῖν ψῆτταν μεγάλην <καὶ> τὴν ὑπότρηχυν
βούγλωσσον, ταύτην δὲ θέρευς, περὶ Χαλκίδα κεδνήν.
Puis il faut prendre un turbot et une sole
à la peau rugueuse, pêchés tout près de la glorieuse Chalcis.

XLVII

• Ἀμφὶ δὲ τὴν ἱεράν τε καὶ εὐρύχορον Σάμον ὄψῃ
θύννον ἁλισκόμενον σπουδῇ μέγαν, ὃν καλέουσιν
ὄρκυν, ἄλλοτε δ´ αὖ κῆτος. Τούτου δὲ θεοῖς χρὴ
ὀψωνεῖν ἃ πρέπει ταχέως καὶ μὴ περὶ τιμῆς …
ἐστὶ δὲ γενναῖος Βυζαντίῳ ἔν τε Καρύστῳ·
ἐν Σικελῶν δὲ κλυτῇ νήσῳ Κεφαλοιδὶς ἀμείνους
πολλῷ τῶνδε τρέφει θύννους καὶ Τυνδαρὶς ἀκτή.
Ἂν δέ ποτ´ Ἰταλίας ἱερᾶς Ἱππώνιον ἔλθῃς
ἑρπετὸν εἰς ὕδατος στεφάνους, πολὺ δὴ, πολὺ πάντων
ἐνταῦθ´ εἰσὶν ἄριστοι ἔχουσί τε τέρματα νίκης.
Οἱ δ´ ἐπὶ τῶνδε τόπων πεπλανημένοι εἰσὶν ἐκεῖθεν
πολλὰ περάσαντες πελάγη βρυχίου διὰ πόντου·
ὥστ´ αὐτοὺς ἡμεῖς θηρεύομεν ὄντας ἀώρους.
Tu verras, près de la vaste et sacrée Samos,
d’immenses thons pêchés ardemment ; on les appelle
‘orkus’ ou bien encore ‘kètos’. Il faut courir
en acheter et à n’importe quel prix !
Ils sont excellents à Byzance et à Karystos.
Mais les meilleurs, sur la célèbre île des Siciliens,
sont ceux de Cefalù et ceux de Tyndaris.
Si tu vas, dans l’illustre Italie, à Hipponion
entourée par la mer, alors tu trouveras ici
les meilleurs de tous les thons que l’on puisse avoir.
Or ceux qui de là-bas s’égarent ici
ont traversé une mer et des flots agités.
Donc nous les pêchons au mauvais moment.

XLVIII

• Καὶ θύννης οὐραῖον ἔχειν — τὴν θυννίδα φωνῶ
τὴν μεγάλην, ἧς μητρόπολις Βυζάντιόν ἐστιν.
Εἶτα τεμὼν αὐτὴν ὀρθῶς ὄπτησον ἅπασαν
ἁλσὶ μόνον λεπτοῖσι πάσας καὶ ἐλαίῳ ἀλείψας.
Θερμά τ´ ἔχειν τεμάχη βάπτων δριμεῖαν ἐς ἅλμην·
καὶ ξήρ´ ἂν ἐθέλῃς ἔσθειν γενναῖα πέλονται,
ἀθανάτοισι θεοῖσι φυὴν καὶ εἶδος ὅμοια.
Ἂν δ´ ὄξει ῥάνας παραθῇς, ἀπόλωλεν ἐκείνη.
Il faut acheter une queue de thon – que j’appelle
grande bonite – dans la métropole Byzance.
Puis la trancher et bien rôtir chaque pièce,

et bien assaisonner de sel fin et d'huile.
Mettre les morceaux chauds dans la saumure.
Si on veut bien le manger ainsi c'est en plat excellent,
que l'on donnerait dignement aux dieux immortels.
Mais si l'on y met du vinaigre, on le gâte.

XLIX

• Βοσπόρου ἐκπλεύσαντα τὰ λευκότατ΄, ἀλλὰ προσέστω
μηδὲν ἐκεῖ στερεᾶς σαρκὸς Μαιώτιδι λίμνῃ
ἰχθύος αὐξηθέντος, ὃν ἐν μέτρῳ οὐ θέμις εἰπεῖν—
On ne prend que les poissons blancs du Bosphore
mais jamais ceux à la chair dure et qui ont grandis
dans le Palus-Méotide, et qui n'entrent pas dans la mesure du vers.

L

• Ἀλλὰ λαβὲ ξιφίου τέμαχος Βυζάντιον ἐλθὼν
οὐραίου τ΄ αὐτὸν τὸν σφόνδυλον. Ἐστὶ δὲ κεδνὸς
κἀν πορθμῷ πρὸς ἄκραισι Πελωριάδος προβολαῖσι.
Si tu viens à Byzance, prends des tranches d'espadon
de la queue à la tête ! Il est digne aussi
dans les eaux du détroit qui portent le Cap Pélore.

LI

• Καὶ Σικελοῦ θύννου τέμαχος φάγε …….)
τμηθὲν ὅτ΄ ἐν βίκοισι ταριχεύεσθαι ἔμελλεν.
Σαπέρδῃ δ΄ ἐνέπω κλαίειν μακρά, Ποντικῷ ὄψῳ,
καὶ τοῖς κεῖνον ἐπαινοῦσιν. Παῦροι γὰρ ἴσασιν
ἀνθρώπων ὅτι φαῦλον ἔφυ καὶ ἀκιδνὸν ἔδεσμα.
Ἀλλὰ τριταῖον ἔχειν σκόμβρον, πρὶν ἐς ἁλμυρὸν ὕδωρ
ἐλθεῖν, ἀμφορέως ἐντὸς νέον, ἡμιτάριχον.
Ἂν δ΄ ἀφίκῃ κλεινοῦ Βυζαντίου εἰς πόλιν ἁγνήν,
ὡραίου φάγε μοι τέμαχος πάλιν· ἐστὶ γὰρ ἐσθλὸν
καὶ μαλακόν.
Et en Sicile le thon coupé en tranches
et mis au sel dans des jarres,
me fait blâmer toutes les autres saumures, celles du Pont
et ceux qui les vantent. Peu de personnes
savent que c'est une nourriture mauvaise.
Parce qu'un maquereau mis en amphore au sel,
s'abîme presque en trois jours.

Quand tu arrives dans la belle ville sainte de Byzance
mange tout ce que tu as de saison : car c'est noble et délicat.

LII

• Τοῦ δὲ λαγὼ πολλοί τε τρόποι πολλαί τε θέσεις
σκευασίας εἰσίν. Κεῖνος δ´ οὖν ἐστιν ἄριστος,
ἂν πεινῶσι μεταξὺ φέρῃς κρέας ὀπτὸν ἑκάστῳ,
θερμόν, ἁπλῶς ἁλίπαστον, ἀφαρπάζων ὀβελίσκου
μικρὸν ἐνωμότερον. Μὴ λυπείτω δέ σ´ ὁρῶντα
ἰχῶρα στάζοντα κρεῶν, ἀλλ´ ἔσθιε λάβρως.
Αἱ δ´ ἄλλαι περίεργοι ἔμοιγ´ εἰσὶν διὰ παντὸς
σκευασίαι, γλοιῶν καταχύσματα καὶ κατάτυρα
καὶ κατέλαια λίαν, ὥσπερ γαλῇ ὀψοποιούντων.
Quant au lièvre il a plusieurs manières de le préparer
et de l'accommoder. De toutes, voici la meilleure :
sers à chacun des affamés d'un petit groupe d'amis
une viande rôtie chaude et simplement salée
et juste arrachée de la broche. Ne sois pas gêné
du sang qui coule ! Manges-le voracement !
Toutes les autres préparations sont pour moi
inutiles, celles avec des sauces épaisses, du fromages
des jus très gras. Ce sont des nourritures pour chats !

LIII

•[Ὡς] καὶ σιτευτὸν χηνὸς ὁμοῦ σκεύαζε νεοττόν,
ὀπτὸν ἁπλῶς καὶ τόνδε.
Il faut préparer une jeune oie grasse
simplement rôtie et

LIV

• Ῥυσαὶ καὶ δρυπεπεῖς παρακείσθωσάν σοι ἐλαῖαι.
Qu'on t'apporte des olives mûres et ridées

LV

• Ἀεὶ δὲ στεφάνοισι κάρα παρὰ δαῖτα πυκάζου
παντοδαποῖς, οἷς ἂν γαίας πέδον ὄλβιον ἀνθῇ,
καὶ στακτοῖσι μύροις ἀγαθοῖς χαίτην θεράπευε
καὶ σμύρναν λίβανόν τε πυρὸς μαλακὴν ἐπὶ τέφραν
βάλλε πανημέριος, Συρίης εὐώδεα καρπόν.
Ἐμπίνοντι δέ σοι φερέτω τοιόνδε τράγημα,

γαστέρα καὶ μήτραν ἑφθὴν ὑὸς ἔν τε κυμίνῳ
ἔν τ´ ὄξει δριμεῖ καὶ σιλφίῳ ἐμβεβαῶσαν
ὀρνίθων τ´ ὀπτῶν ἁπαλὸν γένος, ὧν ἂν ὑπάρχῃ
ὥρη. Τῶν δὲ Συρακοσίων τούτων ἀμέλησον,
οἳ πίνουσι μόνον βατράχων τρόπον οὐδὲν ἔδοντες.
Ἀλλὰ σὺ μὴ πείθου κείνοις, ἃ δ´ ἐγὼ λέγω ἔσθε
βρωτά. Τὰ δ´ ἄλλα γ´ ἐκεῖνα τραγήματα πάντα πέφυκε
πτωχείας παράδειγμα κακῆς, ἑφθοί τ´ ἐρέβινθοι
καὶ κύαμοι καὶ μῆλα καὶ ἰσχάδες. Ἀλλὰ πλακοῦντα
αἴνει Ἀθήνησιν γεγενημένον· εἰ δὲ μή, ἄν που
αὐτὸν ἔχῃς ἑτέρωθι, μέλι ζήτησον ἀπελθὼν
Ἀττικόν, ὡς τοῦτ´ ἐστὶν ὅ ποιεῖ κεῖνον ὑβριστήν.
Οὕτω τοι δεῖ ζῆν τὸν ἐλεύθερον ἢ κατὰ τῆς γῆς
καὶ κατὰ τοῦ βαράθρου καὶ Ταρτάρου ἐς τὸν ὄλεθρον
ἥκειν καὶ κατορωρύχθαι σταδίους ἀναρίθμους.

Lors des festins mets toujours sur ta tête une couronne
de toutes sortes de fleurs que porte joyeusement la terre,
et répands des gouttes d'excellents parfum sur tes cheveux
et jette toute la journée sur un feu de braises douces
la myrrhe, l'encens et tous les parfums produits en Syrie.
Et alors que tu bois on te sert le grand régal
d'une panse et d'une vulve de truie, avec du cumin,
du bon vinaigre et du silphium et accompagnées
de tendres et de jeunes oiseaux rôtis, choisis selon
la saison. Oublies tous les Syracusains
qui boivent comme des grenouilles sans manger !
Tu ne dois pas les croire et manger que les plats
que je nomme ! C'est-à-dire tous ces petits plats qu'ils portent,
ceux d'une mauvaise pauvreté, ces pois chiches bouillis,
ces fèves, ces pommes et ces figues séchées. Mais loues
les gâteaux qui viennent d'Athènes. Et si ailleurs
tu n'en trouves pas, alors cherches à te procurer le miel
d'Attique qui est absolument le meilleur de tous !
Voilà comme doit avoir envie de vivre un homme libre
sinon qu'il meure dans un gouffre ou dans le Tartare
enterré à mille lieux de profondeur !

LVI

• Εἶθ´ ὁπόταν πλήρωμα Διὸς σωτῆρος ἔλησθε,
ἤδη χρὴ γεραόν, πολιὸν σφόδρα κρᾶτα φοροῦντα

οἶνον, ὑγρὰν χαίταν λευκῷ πεπυκασμένον ἄνθει
πίνειν, ἐκ Λέσβου περικύμονος ἐκγεγαῶτα.
Τόν τ´ ἀπὸ Φοινίκης ἱερᾶς τὸν Βύβλινον αἰνῶ·
οὐ μέντοι κείνῳ γε παρεξισῶ αὐτόν. Ἐὰν γὰρ
ἐξαίφνης αὐτοῦ γεύσῃ μὴ πρόσθεν ἐθισθείς,
εὐώδης μέν σοι δόξει τοῦ Λεσβίου εἶναι
μᾶλλον· ἔχει γὰρ τοῦτο χρόνου διὰ μῆκος ἄπλατον·
πινόμενος δ´ ἥσσων πολλῷ. Κεῖνος δὲ δοκήσει
οὐκ οἴνῳ σοι ἔχειν ὅμοιον γέρας, ἀμβροσίᾳ δέ.
Εἰ δέ τινες σκώπτουσιν ἀλαζονοχαυνοφλύαροι,
ὡς ἄδιστος ἔφυ πάντων Φοινίκιος οἶνος,
οὐ προσέχω τὸν νοῦν αὐτοῖς . . . .
Ἐστὶ δὲ καὶ Θάσιος πίνειν γενναῖος, ἐὰν ᾖ
πολλαῖς πρεσβεύων ἐτέων περικαλλέσιν ὥραις.
Οἶδα δὲ κἀξ ἄλλων πόλεων βοτρυοσταγῆ ἔρνη
εἰπεῖν αἰνῆσαί τε καὶ οὔ με λέληθ´ ὀνομῆναι·
ἀλλ´ οὐθὲν τἄλλ´ ἐστὶν ἁπλῶς πρὸς Λέσβιον οἶνον.
Ἀλλά τινες χαίρουσιν ἐπαινοῦντες τὰ παρ´ αὐτοῖς.

Quand tu auras bu la coupe, à Zeus sauveur,
alors il faudra mettre dignement sur ta tête la couronne
de fleurs blanches et boire du vin doux
qui vient de Lesbos entourée des flots !
Je bois aussi celui de Byblos, dans la divine Phénicie.
Même s'il n'égale jamais le premier. Car
lorsqu'on le boit la première fois, sa saveur
semble vraiment plus parfumé que celui de Lesbos.
Parce qu'on a l'habitude de le boire très vieux :
mais il est moins digne, alors que le premier est de l'ambroisie.
Si certains fanfarons bien bavards me raillent
en ce qu'il n'y a pas meilleurs vins qu'en Phénicie,
je ne daignerai pas les écouter !
Il y a encore de bons vins en Thrace, lorsqu'ils
ont pris le temps de bien vieillir.
Il y a bien d'autres villes où l'on produit du vin
je peux les citer et les louer sans oublier leur nom !
Mais rien n'est simplement égal au vin de Lesbos.
Et même si certains aiment en louer d'autres.

NOTES

Il nous reste, à ce jour, 56 fragments, soit 328 vers du poème d'Archestrate de Gela (ɪvᵉ siècle avant J.-C.) intitulé selon Athénée *Gastronomie* (*Ath.* ɪ-4e & vɪɪ-278b). Tous ces fragments proviennent de citations données dans l'ouvrage *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis (ɪɪᵉ-ɪɪɪᵉ siècle). Pour l'établissement du texte nous avons travaillé à partir de l'édition de 1557 de Isaac Casaubon, celle de 1789-90 de Jean-Baptiste Lefebvre de Villebrune et celle (uniquement pour les fragments) de 1825 de Domenico Scina. Ceci constitue le premier recueil de préceptes gastronomiques et de recettes. Nous en donnons la première édition en français.

ɪ. Fg. 01, *Ath.* ɪ-4e.
Selon le texte d'Athénée de Naucratis le poème d'Archestrate de Gela commence ainsi. Isaac Casaubon (édition de 1557) y ajoute le vers suivant « *légô opou kalliston opan brôton te poton te, où je dis ce qu'il y a de meilleur à manger et à boire* ». Nous l'avons retiré de la présente édition.
ɪɪ. Fg. 02, *Ath.* ɪ-4e.
Le terme utilisé ici est *deipnon* et il signifie le dîner. Il est à noter le terme *mistophoron*, à la lettre, le *porteur-de-salaire.*
ɪɪɪ. Fg. 03, *Ath.* ɪɪɪ-111f-112b
Il est à noter la presque citation de l'*Hymne homérique* à Déméter : « Je commence par chanter Déméter aux beaux cheveux ». Érèse est une ville de l'île de Lesbos. Le mont culmine à 799 mètres entre le golfe de Kalloni et le cape Sygrio. Thasos est une île Thrace. Tégée est une ville d'Arcadie. Érythrées est une ville d'Ionie.
ɪv. Fg. 04, *Ath.* ɪɪɪ-112c.
v. Fg. 05, *Ath.* ɪɪɪ-92d.
Ænos est une ville de Thrace (actuellement Enez en Turquie). Abydos est une ville de l'Hellespont, c'est-à-dire l'actuel détroit des Dardanelles en Turquie. Parion est aussi une ville de l'Hellespont. Mytilène est le port principal de l'île de Lesbos. Ambracie est située sur le golfe Ambracique (côte ouest de la Grèce), c'est l'actuelle Arta. Chalcédoine est une ville de Bithynie, en face de Byzance, c'est aujourd'hui Kadikoy. On retrouve une copie de ce fragment cité par Apulée, *Apologie* (39) citant lui-même l'*Hédipathéia* du poète Ennius.
vɪ. Fg 06, *Ath.* ɪɪɪ-105a.
Il ne peut s'agir que de langoustes ou de homards. Encore aujourd'hui les langoustes des îles Éoliennes sont succulentes. Voir à ce propos le texte d'Alexandre Dumas père *Excursion aux îles Éoliennes* (1835) :

> « Le capitaine avait suivi mon injonction à la lettre : il avait fait une telle récolte de homards ou de langoustes qu'on ne savait où poser le pied, tant le pont en était encombré ; j'ordonnai de les réunir et de faire l'appel : il y en avait quarante.
> Je grondai alors le capitaine, et je l'accusai de nous ruiner ; mais il me répondit qu'il prendrait pour lui ceux que je ne voudrais pas, attendu qu'il ne pouvait guère rien trouver à meilleur marché ; en effet, ses comptes rendus, il fut établi qu'il y en avait en tout pour la somme de douze francs : il avait acheté toute la pêche d'une barque en bloc et à deux sous la livre. »

vii. Fg. 07, *Ath.* vii-224b.
viii. Fg. 08, *Ath.* vii-326d.
Le Baphyre est le nom antique de la partie finale du fleuve Aliakmon, qui portait aussi le nom d'Hélicon. Dans le *Dictionnaire historique*, t. 30 (Dictionnaire des mythologies), de 1823 il est écrit qu'après avoir disparu le fleuve réapparaissait sous le nom de Baphyre : « on dit que les femmes qui tuèrent Orphée, ayant voulu se purifier dans ce fleuve, il resta sous terre, pour que ses eaux ne servissent pas à cet usage », ainsi que dans l'ouvrage de Natale Conti, *Mythologie*, 1627, p. 782.
ix. Fg. 09, *Ath.* vii-318f.
x. Fg. 10, *Ath.* vii-304f.
Selon toute vraisemblance l'*hippouros* serait aujourd'hui ce qu'on nomme *lampuge* ou *lampuga* en italien. Karystos est un port de l'île d'Eubée.
xi. Fg. 11, *Ath.* vii-311f.
Nous ignorons encore à ce jour ce que peut être ce *latos*. Certains ont cru y voir la perche du Nil, ce qui n'aurait ici aucun sens.
xii. Fg. 12, *Ath.* iii-105f.
Iasos est l'actuelle Kıyıkışlacık dans la province de Milas en Turquie. La Carie est une ancienne province (aujourd'hui celle de Bodrum). Il s'agit bien ce que nous nommons cigale de mer (*scyllaridæ*).
xiii. Fg. 13, *Ath.* vii-328a.
Ici aussi se pose la question de ce que peut être le *khromis*. Nous posons l'hypothèse, en se fondant sur les indices de sa chair grasse et de la localité (Ambracie) qu'il correspond au *kapron* (fg. 15) que nous avons nommé *grogneur*. Nous pensons qu'il s'agit de ce que nous nommons un *maigre* (*Argurosomus regius*). Il s'agit d'un poissons très prisé et considéré comme un des meilleurs tant pour sa chair que pour sa taille. Pella est une ville de Macédoine.
xiv. Fg. 14, *Ath.* vii-316a.
Anthédon est une ville de Béotie. Nous émettons l'hypothèse que le poisson *onos* soit le merlan et que le *kallarias* soit le merlu.
xv. Fg. 15, *Ath.* vii-305e.
Le fragment 15 est particulièrement complexe. Nous émettons l'hypothèse que le poisson *kapron*, littéralement le poisson *grogneur* (*kapron* signifie le sanglier) soit le *maigre* puisqu'il est connu pour grogner avec sa vessie natatoire. Ensuite il s'agit de comprendre l'allusion à la corbeille tressée. Première chose nous croyons que seuls les vers 5 à 8 fonctionnent ensemble : il s'agit, probablement de faire allusion au fait que ce n'est pas en secouant une bourse pleine de pièces que l'on parvient à obtenir ce poisson. Plus compliqué encore est l'interprétation du dernier vers. Selon toute logique il semble, soit que ce soit un autre énoncé et un autre mouvement poétique, soit qu'il s'agisse d'une invitation à un geste envers les dieux pour qu'ils soient propices à l'achat de ce poisson. Si l'on se fie à l'idée qu'il s'agit d'un *deipnon* d'un dîner, il est alors probable que cela puisse se penser sous la forme d'un *deipnosophistai* : dès lors les convives mangent, parlent, échangent des connaissances, portent un toast à Déméter (fg. 03) et à Zeus (fg. 56), portent des couronnes de fleurs blanches (fg. 55 & 56) et, certainement, offrent quelques présents (*dôpèmata*) aux dieux des Enfers, en jettant à terre (*épi gen ballôn*) des os de mouton (*arthron mèleiôn*). Il pourrait aussi s'agir de

trognons de pomme (puisque *mèleiôn* signifie à la fois quelque chose qui provient de la pomme ou du mouton. *Arthros* signifie l'articulation, mais aussi la bouche, l'œil, le pied (voir à ce propos le commentaire sur la racine **ar* de ce terme). Il s'agit donc de jeter à terre quelques restes pour bien augurer du dîner. On a construit plus tardivement des mosaïques que l'on a nommée *asarotos* ce qui signifie littéralement *asarotos oikos*, la maison non-balayée.

xvi. Fg. 16, *Ath.* vii-321a.

xvii. Fg. 17, *Ath.* vii-313a.

Plôtè murania est presque intraduisible, mais cela signifie la *murène nageuse ou flottante* faisant allusion aux moments où elles viennent nager à la surface. Voir à ce propos l'épigramme XIII-80 de Martial :

> La grande murène qui nage dans les profondes eaux de la Sicile,
> ne peut replonger si sa peau est brûlée par le soleil.
> *Quæ natat in Siculo grandis murena profundo,*
> *non valet exustam mergere sole cutem.*

xviii. Fg. 18, *Ath.* vii-299.

Ce fragment de louanges aux anguilles est intéressant pour une série de doubles sens ambigus. Vers 4, il est écrit que cet aliment, *brôma* satisfait la bouche *stomatos* des habitants de Messine. Or il existe aussi un *broma* qui signifie la rumeur, le frémissement (auquel il faut encore ajouter le terme *kléos* (v. 5) qui signifie lui aussi la rumeur). À cela il faut ajouter une série d'allitérations qui viennent pointer le terme *thaumastai* et renforcer l'adjectif *pakhos* qui signifie épais, gros (avec l'idée d'une opulence et d'une ambiguité sexuelle). Le plus étonnant est le dernier vers avec l'adjectif *apurènos* que d'autres versions du texte donnent en *apèrinos* : le premier signifie dense, sans noyau (c'est ce que nous traduisons par *une arête*) le second signifie sans testicules (et ce qui est le cas pour les anguilles). Quoiqu'il en soit et quelle que soit la leçon du texte, les deux termes fonctionnent et ajoutent cette profonde double lecture. Il faudrait encore ajouter ce champ lexical très riche de la notoriété et de la puissance : *ainos* (louange), *kratistos* (puissant), *pleonektos* (avantagé), *kléos* (renomée), *arètè* (qualité), *magalos* (grandeur), *pakhos* (richesse), *basileios* (prestige), *hédonè* (jouissance). Nous laissons le lecteur jouer infiniment avec ces doubles sens ! Il s'agit bien de l'actuelle Reggio di Calabria sur le détroit de Messine. Copaïs était un lac de Béotie, asséché au XIXe sicle. Le Strymon est une rivière de Macédoine.

xix. Fg. 19, *Ath.* vii-322c

xx. Fg. 20, *Ath.* vii-301e

Nous ignorons ce que sont le *bias* et l'*hépaton*. On sait seulement que le second porte le nom du *foie* sans doute pour la couleur et pour la qualité de son foie. C'est pour cette raison que nous émettons l'hypothèse qu'il s'agisse de rougets. Dèlos et Tinos sont deux îles de la mer Égée.

xxi. Fg. 21, *Ath.* vii-307

xxii. Fg. 22, *Ath.* vii-285

Galeos en grec signifie ce type de poisson (*Scyliorhinus canicula*) mais semble vouloir dire belettes, putois et lézards… *Alôpex* signifie lui aussi de manière générale divers animaux. *Alôpex* signifie en grec le renard. C'est pour cela que nous traduisons assez

logiquement par *roussette*.

XXIII. Fg. 23, *Ath*. VII-300e

Pline, *Histoire naturelle*, livre XXXII.54. L'*élops* est un poisson inconnu.

XXIV. Fg. 24, *Ath*. VII-286d

XXV. Fg. 25, *Ath*. VII-327e

Érétrie est une ville de l'île d'Eubée.

XXVI. Fg. 26, *Ath*. VII-320

Fragment assez peu clair avec sans doute nombre de jeux de mots assez obscures.

XXVII. Fg. 27, *Ath*. VII-325e

Téôs est une ville sur la côte ouest de la Turquie, près de l'actuelle Izmir. *Teôs* veut dire aussi « pendant longtemps ».

XXVIII. Fg. 28, *Ath*. VII-326

L'*aulôpias* est un poisson inconnu.

XXIX. Fg. *Ath*. VII-321e

XXX. Fg. *Ath*. VII-321

XXXI. Fg. *Ath*. VII-278bd

Ce fragment est célèbre et consistue une des plus anciennes recettes de poisson. Il s'agit ici selon toute vraisemblance d'une sorte de thon, plus précisément de la *bonite (Sarda sarda)* ou peut-être d'un *thunnus alalunga*. Domenico Scina y voit peut être le maquereau. Quoiqu'il en soit l'ensemble de ces poissons peut se cuire selon cette recette. Quoiqu'il en soit cette recette est absolument délicieuse.

XXXII. Fg. *Ath*. VII-285

Ce fragment traite de ce qu'on nomme en français *poutine* ou bien à Nice *nonat*, ou à Palerme *nunnata*, c'est-à-dire les alevins de l'anchois ou de la sardine. Il faut noter la très belle alitération en grec entre *tèn aphuèn* (les anchois ou plus précisément les petits poissons) et *ton aphron* (l'écume). Il est particulièrement difficile de traduire *anthè lakhanôn* qui pourrait vouloir dire fleurs ou feuilles de légumes. Ce qu'il faut comprendre c'est qu'il faut ajouter des feuilles de plantes potagères (salades, épinards, blettes, etc.). Enfin, nous traduisons *knidas* par ortie de mer, c'est-à-dire les anémones de mer. Phalère est un des trois ports d'Athènes.

XXXIII. Fg. *Ath*. VII-326f-327a

Ænos est une ville de Thrace (ancienne région qui comprend actuellement un fragment de la Grève, de la Bulgarie et de la Turquie). Le *Pont* est le Pont Euxin, l'actuelle Mer Noire. *'Hus'* porc ou le sanglier est un poisson inconnu.

XXXIV. Fg. *Ath*. VII-311ac

Le Gæsôn est une rivière proche de Mycale en Ionie. Milet est une ville d'Ionie. L'étang de Bolbè se situe en Macédoine. Calydon est une ville d'Étolie (Grèce occidentale). Il n'y a pas d'ambiguité dans ce fragment quant aux poissons ni au sens. Archestrate précise (v. 14) que les Siciliens ou les Italiens abusent du *silphiou almè*, c'est-à-dire d'une saumure de *silphium*. C'est pour cette raison que nous préférons traduire *dikh'almès* (v. 9) par 'sans saumure'. Il serait aussi possible de le comprendre en servant la saumure à part. Nous supposons que *almès*, la saumure, ne soit en fait que de l'eau salée ou bien même de l'eau de mer. Qui est encore indiquée pour la cuisson des poissons. Le *silphium* est un condiment réalisé à partir d'une plante du genre *Ferula*.

Il était produit dans le ville de Cyrène (actuelle Lybie). Ce fragment – très critique envers la gastronomie sicilienne et italique – est un complexe compliment pour la cuisine des poissons de roches (*petraiôn ikhthudiôn*) qui sont qualifié de *triskataratôn*, c'est-à-dire à la lettre, *trois fois dignes d'être maudits*, et pour le talents des cuisiniers (siciliens et italiens) qui sont capables de préparer des *opsariôn*, des petits plats qui sont littéralement 'assaisonnés avec élégance', *èdusmatolèrôn,* tout en étant à la fois *gliskhrôn*, c'est-à-dire mesquins, collants, chiches et pauvres. La construction poétique de ce fragment est à ce titre remarquable.

xxxv. Fg. *Ath*. VI-306b

xxxvi. Fg. *Ath*. VII-310

Torônè est une ville de Macédoine. Le chien de mer, *karkharia* est une variété de requins. Je traduis *trimma* par pistou : il s'agit précisément d'un hachis d'herbes (ou d'une sauce aux herbes ou même d'un vin arômatisé aux herbes). Je traduis l'expression *glaukos élaios* par huile verte (fg. 38).

xxxvii. Fg. *Ath*. VII-314d

xxxviii. Fg. *Ath*. VII-320b

xxxix. Fg. *Ath*. VII-328c

Sélinonte est un comptoir grec à la pointe ouest de la Sicile au sud de l'actuelle Marsala.

xl. Fg. *Ath*. VII-293f

Sikyôn est une ville du Péloponèse située au nord ouest de Corinthe.

xli. Fg. *Ath*. VII-294a

xlii. Fg. *Ath*. VII-286d

xliii. Fg. *Ath*. VII-314a

xliv. Fg. *Ath*. VII-319e

Ce fragment est complexe et reste encore fort énigmatique. Nous traduisons le terme grec *sélakhè* par raie, c'est-à dire un poisson cartilagineux. Le *rhinè* nous le traduisons par *ange de mer* c'est-à-dire le *Squatina aculeata*, variété de requin qui ressemble à des raies. Et le poisson à 'large dos' (*platunôtou*) la raie-lisse. Plus compliquée est la manière avec laquelle nous devons traduire le terme *krokodeilon* : il ne peut s'agir en somme du crocodile, mais d'une manière de nommer un poisson de mer. Nous avons choisi la traduction de *lézard de mer (Synodus saurus)* ou bien encore au requin lézard *(Chlamydoselachus anguineus).* Mais cela reste absolument incertain (voir le texte de Scina).

xlv. Fg. *Ath*. VII-295c

Il est probable que le *glaukos* puisse être un mulet. Olynthe (qui signifie figues tardives) est une ville de Chalcidique au sud de l'actuelle Thessalonique. Mégare est une ville de la banlieue d'Athènes.

xlvi. Fg. *Ath*. VII-288 & 330

Chalcis est une ville de l'île d'Eubée situé sur le détroit d'Euripe.

xlvii. Fg. *Ath*. VII-302a-b

Les thermes *thunnos, orkus* et *kètos* (dont on retrouve les racines dans les termes orques et cétacées) désignent à la fois les grands poissons pélagiques et ici le grand thon de Méditerranée *(Thunnus thynnus, Thunnus alalunga)*. Samos est une île de la mer Égée. Karystos est une ville de l'île d'Eubée. Tyndaris (actuelle Tindari) est une ville de l'actuelle province de Messine (Patti). Hipponion est l'actuelle Vibo en Calabre.

XLVIII. Fg. *Ath.* VII-303
Ce poisson est nommé par Archestrate *tèn thunnida tèn magalèn* que je traduis par 'grande bonite'.
XLIX. Fg. *Ath.* VII-284d
Le Palus-Méotide est l'actuelle Mer d'Azov. Ce poisson qui n'entre pas dans l'hexamètre, serait selon Scina l'*antacaeum* (une sorte d'esturgeon).
l. Fg. *Ath.* VII-315
Le Cap Pélore est l'extrême pointe est de la Sicile sur le détroit de Messine.
LI. Fg. *Ath.* III-117
Fragment peu clair qui confirme le mépris d'Archestrate pour les petits poissons et le mépris pour les produits de conservation. Ici encore il s'agit pour lui de recommander les produits frais et de saison.
LII. Fg. *Ath.* IX-399
Les fragments 52 et 53 sont les deux seuls qui traitent de la viande. Le reste a disparu. Archestrate préconise de manger le lièvre saignant, à peine tiré de la broche. On retrouve encore aujourd'hui une tradition de la viande le lièvre rouge (le râble rôti, le râcle au capucin).
LIII. Fg. *Ath.* IX-384
LIV. Fg. *Ath.* II-56
LV. Fg. *Ath.* III-101
LVI. Fg. *Ath.* I-29